Babà
Bignole
Crostata alle pere
Crostata di arance
Pastiera di grano
Torta santo Honoré
Cannoli alla siciliana
Crema gialla
Precotti cannellani

Babà per 6 persone -

Ingredienti

250 g di farina 20 g di lievito di birra

1 cucchiaio di zucchero, 1 tazza di latte tiepido

50 g di burro fuso, sale, scorza di $\frac{1}{2}$ limone

3 uova, burro per ungere -

1 cucchiaio di pangrattato

Per inzuppare il babà: 150 g di zucchero

scorza di $\frac{1}{2}$ limone, 4 bicchierini di rum -

Mettere la farina a fontana in una terrina e sbriciolarvi nel mezzo il lievito; unire 1 cucchiaio di zucchero e diluire tutto col latte -

Lasciare riposare il composto per 15 minuti, incorporarvi il burro fuso tiepido, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata e le uova. Lavorare bene l'impasto fino a che sarà diventato

liscio ed omogeneo; lasciarlo riposare per 10 minuti. Imburrare e spolverizzare con il pane grattugiato uno stampo a bordi alti, con scanalature, e versarvi dentro l'impasto in modo da riempire lo stampo per due terzi. Lasciar lievitare fino a quando il composto avrà raggiunto il bordo della forma; dopo infornare per 40 minuti. Togliere il babà dal forno e lasciarlo raffreddare completamente, prima di sformarlo. Intanto preparare lo sciroppo al rum per inzuppare il dolce. Far bollire $\frac{1}{4}$ di acqua con lo zucchero. Quando lo sciroppo risulterà perfettamente limpido, unire la scorza di limone grattugiata e il rum.
Sformare il babà e inzuppare con lo sciroppo, facendo sì che lo assorba completamente.

Bignole.
Ingredienti per 5-6 persone.
50 g burro; sale. 150 g farina
4 uova. burro per ungere.
Portare ad ebollizione, in una casseruolina $\frac{1}{2}$ di acqua, col burro e una presina di sale.
Appena leverà il bollo, togliere il recipiente dal fuoco e buttarvi ~~nell~~ nell'acqua la farina (tutta in una volta) rimescolando rapidamente in modo da evitare la formazione di grumi. Rimettere sul fornello e, sempre mescolando, fare cuocere il composto a fiamma bassa fino a che si vedrà formarsi una palla e il fondo del recipiente si coprirà con una leggera patina bianca. Togliere a questo punto l'impasto

dal fuoco e lasciarlo intiepidire
per qualche minuto. Poi si incorpora
il primo uovo amalgamando
bene, far riposare per 5 minuti,
poi si unisce il secondo uovo, poi
il terzo e poi il quarto, lasciando
sempre un intervallo di 5 minuti
tra uno e l'altro, facendo atten-
zione che ciascun uovo sia
sempre perfettamente amalga-
mato al composto.
Ungere di burro la piastra del
forno e con l'aiuto di una siringa
da dolci o di due cucchiaini, ada-
giarvi dei mucchietti di impasto.
Questi dovranno essere abbastanza
distanziati tra loro perchè le bignè
si gonfiano durante la cottura.

introdurre la piastra nel forno e
far cuocere per 45 minuti a 180°-200°
evitando rigorosamente di aprire
il forno durante i primi 20
minuti di cottura, altrimenti
le bignole si sgonfiano.
Staccarle poi con una paletta
dalla piastra e farle raffreddare.
Si possono farcire con crema
o panna montata. Per riempirle
ci sono due sistemi: fare un
taglietto nella calottina superiore
di ciascuna bignola e introdurre
il ripieno con una siringa da
dolci a beccuccio piccolo oppure
staccare per due terzi la
calottina e inserire la crema
con un cucchiaino o con la
siringa.

Crostata alle pere.
4-6 persone -
una confezione di pasta frolla surgelata
farina per stendere la pasta -
tre grosse pere di giusta maturazione.
1/4 di panna, 1 cucchiaio di
zucchero, 1 cucchiaio di farina
1 uovo -

Scongelare la pasta frolla.
Allorchè sarà pronta, stenderla
nella spianatoia infarinata
in un disco un po' più grande
della teglia in cui si cuocerà la crostata
Adagiare la pasta nello stampo
sollevandola verso i bordi -
Pulire le pere, ridurle in fettine
stenderle nel disco di pasta frolla
e ripiegare tutt'intorno la pasta
in eccedenza, formando
un cordone che racchiuda il
ripieno.
In una terrina mescolate
insieme col cucchiaio di legno,
la panna con lo zucchero, la
farina ed il tuorlo, amalgamando
bene tutti gli ingredienti fra loro
Rovesciare questo composto sulle
pere e porre la teglia in forno
caldo, lasciando cuocere per circa
30 minuti - Sformare la crostata
sul vassoio da portata non
appena sarà fredda -

Crostata di arance

Ingredienti per 4-6 persone –
300 g. di farina, 150 g di zucchero, una presa di sale, 150 g. di burro, 2 uova, la scorza di mezzo limone, farina per stendere la pasta –
Per il ripieno:
1 Kg d'arance, un vasetto di marmellata d'arance, zucchero.

Cotta la pasta pella mettendo sì di essa un foglio d'carta oleata e una manciata di fagioli secchi perchè non si alzi, Toglierla dal forno e dallo stampo e lasciarla raffreddare.
Nel frattempo pelare le arance al vivo e tagliarle alcune a fette e altre a spicchi –
Mettere 4 cucchiai di marmellata di arance in un tegamino, sul fuoco bassissimo e mescolarla di continuo; mentre la marmellata si scalda, aggiungere lentamente 4 cucchiai di acqua e fare cuocere fino a quando l'acqua, evaporando un po' formerà una glassa fluida –
Stendere uno strato della restante marmellata di arance nella torta, adagiarvi le fette e gli spicchi di arancia (si può aggiungere qualche ciliegina candita) spolverizzate di zucchero e spennellate su tutto la glassa preparata. Raffreddare prima di servire –

Pastiera napoletana

Ingredienti 4-5 persone.
80 g di orzo pelato
1/2 l di latte
350 di ricotta
300 zucchero
4 uova
250 g di frutta candita mista
cedro - arance, ciliege -
scorza di un limone e mezzo
un pizzico di cannella
300 g di farina bianca
una presina di sale
150 g di burro
farina per stendere la pasta
burro per ungere
pangrattato

Mettere a bagno l'orzo pelato per 12 ore
in modo che diventi ben gonfio.
Circa un'ora prima di preparare
la Torta, scolare l'orzo dall'acqua
e porlo in una casseruola col
latte e metterlo sul fuoco,
lasciandolo cuocere fino a
quando avrà assorbito
completamente il latte -
Passare al setaccio la ricotta.
raccoglierla in una terrina
incorporarvi metà dello zucchero
due uova, la frutta candita
tagliata a pezzettini, la
scorza grattugiata di un limone
cannella ed infine l'orzo e
l'acqua di fiori d'arancio. Amalgamare

bene il tutto, coprire la terrina e lasciarla riposare. Dividere la pasta frolla in due parti una delle quali più piccola — Stendere la porzione più grande in un disco di diametro superiore di 6 cm al recipiente prescelto — Imburrare lo stampo, spolverizzarlo con un po' di pangrattato e rivestirlo col disco di pasta — Stendervi il composto di ricotta, ricoprendolo con larghe strisce di pasta ricavate dall'altra porzione — Con la pasta in eccedenza del disco inferiore, formare tutt'intorno un cordoncino che va pizzicato con la punta delle dita — Spennellare le strisce di

superficie con l'albume rimasto e cuocere in forno già caldo per circa 40 minuti —

Torta Saint Honoré

4-6 persone —

500 g. di pan di Spagna —
una dozzina di bignole —
per la crema.

300 g di burro
300 g di zucchero al velo
70 g. di cacao dolce —

10 biscotti secchi ridotti in polvere 35 g. di zucchero.

per la crema —
Mettere il burro a pezzettini (che dovrà essere freschissimo e

tenuto a temperatura d'ambiente) in una terrina e cominciare a lavorarlo con una spatola, aggiungendovi man mano lo zucchero, fino a che viene incorporato tutto, e si avrà una crema soffice e omogenea, prelevarne un quarto ed incorporarvi il cacao, mescolando bene in modo da ottenere un composto marroncino.
Si mette in una siringa per dolci, con la bocchetta a forma abbastanza larga. La restante crema di burro andrà divisa in tre parti da impiegare in seguito. Dividere il pan di spagna a metà in senso orizzontale e farcirlo con una parte della crema di burro e ricomporre la torta e mettirla sotto con la II parte di crema.
Livellare bene col coltello, poi cospargere la torta con le polvere di biscotti, finissima in modo da ricoprirla completamente. Preparare lo sciroppo per caramellare le bignole, già riempite con crema pasticcera: mettere lo zucchero in una casseruolina con $\frac{1}{4}$ di acqua e portare ad ebollizione. Fare bollire lentamente per 10 minuti;

poi toglieri dal fuoco e far affatto intiepidire. Quindi immergete nello sciroppo le bignole una alla volta (prendendole con una pinza) e mettetele a colare su una gratella. Quando lo sciroppo si sarà asciugato, fate una corona di bignole tutt'intorno alla torta, poi con la siringa piena di crema al cioccolato, decorate il dolce, formando delle strisce, come potete vedere nella fotografia. Quindi lavate la siringa, introducetevi la crema di burro rimasta e formate le altre strisce chiare, poi dei ciuffetti di crema tra una bignola e l'altra, usando però il beccuccio a stella.

Tenete le torte in frigorifero, fino al momento di servirla.

Cannoli alla siciliana.

Ingredienti per 4-6 persone:

350 g di farina
30 g di zucchero
30 g di burro
vino bianco.

Per il ripieno:

400 g di ricotta
200 g di zucchero semolato
una confezione da 100 g di frutta candita mista tagliata a dadini,
50 g. di cioccolato amaro in tavolette.

Inoltre: burro per ungere, un albume, olio per friggere.

Ricetta della crema gialla

$\frac{1}{2}$ l. latte

2 uova intere (o solo il tuorlo)

2 bustine di vaniglina

scorza di limone

un po' di Strega.

3 cucchiai pieni di zucchero

3 cucchiai pieni di farina.

Battere le uova, aggiungere vaniglina, limone e Strega, dopo i 3 cucchiai di zucchero, quindi piano piano la farina, senza far fare grumi. Poi piano versare il latte, piano piano e mettere sul fuoco lento finché bolle.

Se troppo denso aggiungere latte e continuare a girare.

Togliere dal fuoco e battere la crema affinché si raffreddi.

Ricetta della cioccolata fondente.

Piccoli cannelloni

3 uova

1 e $\frac{1}{2}$ bicchieri di acqua

150 g di farina

sale.

Battere uova e acqua e sale aggiungere piano piano la farina. L'impasto deve essere piuttosto liquido.

Mettere in una padella che non attacchi un cucchiaio dell'impasto e stemperare subito velocemente

Panettone

Farina 1/2 Kg. 350 gr.

300 g. di zucchero 200

Latte un po' meno di 1/2 l 200

Burro 100 g. (sciolto) 50 gr.

Uova col bianco 3

Vaniglia 1 bustina

Limone grattugiato

una presina di sale

Lievito giordano una bustina (in ultimo)

In una zuppiera mettere la farina a fontana ed aggiungere man mano gli ingredienti senza far raggrumire. Proprio in ultimo si aggiunge il lievito giordano sciolto in un bicchiere di latte. Il panettone non deve lievitare, però, dopo averlo preparato subito in forno.

Deve naturalmente essere messo in una teglia imburrata.

farina e zucchero velocità 1

Poi latte e burro sciolto, e gli altri ingredienti a mano a mano

VEL 2 o 3

Moretti

300 g farina (1)
" " zucchero (2)
50 g. di burro (2)
bustina di lievito pane degli angeli (5)
1 scatola di cacao (4)
$\frac{1}{2}$ l di latte (3)

zucchero e farina fare un buco
e mettere il burro sciolto
versare il latte ~~cioc~~ latte e
e mescolare, aggiungere il
cacao e il lievito
forno a temperatura media
(40 minuti)

Sciroppo di arance
Premere le arance
1 Kg di arance premute
1 l di zucchero
Sciogliere bene lo zucchero
far bollire appena appena
far raffreddare e freddo
mettere in bottiglia ed
incapsulare

Torta di mele

1 kg di mele
2 uova col bianco
150 g di zucchero
250 g. di farina
50 g. di burro –
1 busta di lievito "Pane degli angeli"
1 bicchiere medio di latte –
un pizzico di sale –

Modo –

Si sbattono le uova insieme al pizzico di sale. Vi si aggiungono il burro liquefatto e lo zucchero. Si batte il composto molto bene e si aggiunge la farina [illegible] un poco di latte per far ~~cogliere~~ amalgamare bene l'impasto. Si tagliano a fettine le mele. Dopo si [illegible] il latte rimanente il tutto e il tutto si versa nell'impasto fatto prima – Si unge con un pizzico di burro uno stampo e nello stampo si versa prima l'impasto e poi le [illegible] in modo che le mele coprano la parte superiore dell'impasto. Spolverizzare con dello zucchero. Un'ora per 45 minuti nel forno caldo a 250 gradi.

Torta pan di Spagna

6 uova
200 g. di farina
200 g. di zucchero
2 bustina lievito Giordano

Dividere i tuorli e l'albume

Unire 200 g. di zucchero ai tuorli e frullare per circa 10 m[inuti]
Montare l'albume con un pizzico di sale e aggiungere i cucchiai di farina sempre mescolando fino all'esaurimento di quest'ultima alternata con i tuorli montati.
In ultimo aggiungere il lievito.
Ungere una teglia con olio poi spolverare con farina e quindi versare il tutto in essa e in forno per circa mezz'ora a temperatura media -

Crema di cioccolato

1/2 l di latte
200 g. zucchero
50 g cacao
50 g farina
2 tuorli -

Sciogliere i due tuorli in un recipiente, mescolare farina, zucchero e cacao in un suppiera, versando poi il tutto nel recipiente con i 2 tuorli, aggiungendo poco alla volta il latte per sciogliere il tutto -
Mettere sul fuoco mescolando
[illegible] mente fino a ra[ggiungere] [illegible]

la densità voluta (circa 10 minuti)
Preparazione Tagliare in due
la torta, bagnare le due parti
col vermouth bianco, riempirla
di crema che deve essere spal
mata anche sopra —

Sanguinaccio
1 l di sangue
1 l di latte
1 Kg di zucchero
$\frac{1}{2}$ Kg di cioccolato (fondente)
300 g. di farina

Mettere in una pentola il latte
lo zucchero e la cioccolata. Poi
si mette sul fuoco lento e
girare per far sciogliere bene
il cioccolato. Si unisce sangue
e farina in una pentola, si
passa per il passabrodo per far
sciogliere bene la farina. Raffred
data la cioccol e il latte, si rimette
nel fuoco lento e si fa cuocere come la
crema —

Ingredienti: Ricetta delle zeppole.

1 litro di acqua
200 grammi di sugna (o burro)
1 kg di farina
20 uova (regolandosi)
un pizzico di sale.

Si mette a bollire l'acqua con la sugna (o burro) e un pizzico di sale. Quando questa bolle ci si butta tutta di un colpo la farina si mescola continuamente per evitare il for=mai dei granuli. Si fa dare un bollo alla farina e quando è dive=nuta come una palla. Si mette a raffreddare. Quando è fredda si rompono 20 uova (regolandosi la pasta). Si deve lavorare bene [illegible] pasta poi si mette nella siringa un circhio io e si fa una

forma tonda.
Mettere molto olio nella padella e stare attenti che quando si ci ba=
tte l'olio sia bollente.

Crema

1 litro di latte
8 uova
8 cucchiaiai rasi di farina
8 cucchiai di zucchero

maniera

Si amalgama zucchero e uova si ci aggiunge poi la farina e poi u po' alla il latte freddo (senza bolle e si gira sempre. Si versa tutto sandolo attraverso un colino in un lino e si mette sul fuoco girando sempre da un verso e lentamente una cucchiaia di legno. Nella cre aggiungere delle scorzette di limone tere sul fuoco

negli stampi
quando è cotto
in un l. di acqua
e 500 g di zucchero
e buccia di
limone
bollire e
raffreddare
e [illegible]

Babà

500 farina
10 uova
2 dadi di lievito
sciolti in poca acqua tiepida
un pizzico di sale
50 g. zucchero

Battere con frusta elettrica per 15 minuti
quando è cresciuto impastare e
fa crescere

~~Le~~

Denis Mac

Smith

Vita di Garibaldi

Laterza

827'3683

freddi caramella

3 uova

1/2 bicchiere acqua

150 g farina

sale

uova e acqua

Panettone

Farina 1/2 Kg
Zucchero 300 g
Latte 300 g - (2 bicchieri da vino
Uova 5 intere
Burro o gradina 150
Pane degli angeli 2 bustine
Raciane fresco grattug.
Vanillina.
Riscaldare 10 minuti per cielo sotto
Solo sotto per 30 minuti

per accendere

anche te stessa

per indorare

Pan di Spagna

9 uova
300 gr zucchero
300 farina
2 pani degli ang. sciolte nel succo di un limone -

Albume battere

Tuorli e zucch. battere
mescolare
all. Pian pian la farina e il pan degli angeli sciolto.

forno già caldo

poi solo sotto -

cotto quando si stacca dalle pareti.

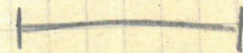
Panettone per una teglia di 25 cm.

5 uova
100 gr. zucchero
1 bicchiere olio
1 e 1/2 bicchiere latte
500 gr farina
1 e 1/2 bustina di lievito
buccia di limone

Sbattere le uova intere con lo zucchero e poi aggiungere di seguito olio, latte, farina, buccia di limone e lievito. Oleare la teglia e infarinarla.

13 · 14 · 15 · 16 · 17 · 18

1 Giovedì/Thursday Jeudi/Donnerstag

2 Venerdì/Friday Vendredi/Freitag

4 Domenica/Sunday Dimanche/Sonntag

35. Settimana/Week Semaine/Woche

/SEPTEMBER

l'impasto colorato

e infornare per 1 ora

a calore

10 Sabato/Saturday Samedi/Samstag

9 Venerdì/Friday Vendredi/Freitag

8 Giovedì/Thursday Jeudi/Donnerstag

Frolla

Farina 1/2 kg
Uova 3
Burro 200 g
Zucchero 200 g
un pizzico di sale

Ammassare [illegible]
Latte a piacere
un tantino
si stacca dal
tavol allora
è pronto

20, 12, 970

Latte ½ l. 100

200

Pisellini 1 scatola 400

Peperoni 1 300

Ricotta 300 g. 110

300

Banane 3 490

Gnocchi 1 e ½

1900

[illegible]lone 350